УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ НГО «СОШ № 4»
Т.В. Шешина
04 сентября 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 008a7e600646aa02a1ed1eecabfd0c26e7
Владелец: Шешина Татьяна Владимировна
Действителен с 01.08.2023 по 24.10.2024

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

Новолялинского городского округа

«Средняя общеобразовательная школа №4

2023

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Паспорт пищеблока МАОУ НГО «СОШ № 4» — нормативный документ, устанавливающий требования к качеству и безопасности пищевой продукции, контролю качества и безопасности, условиям изготовления, транспортированию, реализации пищевой продукции в пищеблоке школ.

Настоящий санитарный паспорт пищеблока МАОУ НГО «СОШ № 4» предназначен для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, занимающихся организацией питания, которая связана с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА МАОУ НГО «СОШ № 4»

Пищеблок муниципального автономного общеобразовательного учреждения Новолялинского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 4»

Фактический и юридический адрес
624401 Свердловская область, г. Новая Ляля, ул. Лермонтова, дом *22*
Электронная почта nlsosh4@mail.ru

Форма собственности
14-Муниципальная

Пищеблок с полным технологическим циклом площадью 451,3 $м^2$
Фамилия, имя, отчество руководителя ОО, номер телефона
Шешина Татьяна Владимировна – директор 8(34388)2-13-83

Пищеблок передан в безвозмездное пользование индивидуальному предпринимателю Бобровой Татьяне Валерьевне
Фактический адрес: 624401 Свердловская область, г. Новая Ляля, улица Энгельса, 9

Санитарно-эпидемиологическое заключение федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.04.2017г № 66.01.37.000.М.000607.04.17

Дата ввода в эксплуатацию 1992 год
Мощность проектная ОО – 600 человек,
мощность пищеблока - 200 человек фактическая – 200 человек
Благоустройство территории
наличие ограждения – в наличии, в соответствии с требованиями СанПиН
наличие озеленения – территория озеленена в соответствии с требованиями СанПиН
наличие асфальтированного покрытия – в наличии
наличие подъездных путей, имеющих въезд и выезд – в наличии с монтажом автоматики и СКУД для откатных ворот
Наличие графика на проведение санитарных дней – в наличии
Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ от 20.01.2023 № Д/477 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии

в Свердловской области»
Лабораторный контроль качества блюд и воды из разводящей сети проводится «Центром гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах» согласно плану производственного контроля.
Договор на оказание услуг по обращению с твердыми бытовыми коммунальными отходами от 01.01.2023 г. № РФ03КО0213000516 заключен с ООО «Компания Рифей».
Количество мусоросборников – 2 контейнера, объемом по 0,75 $м^3$ каждый.

3. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

Характеристика водоснабжения**.**

Наличие централизованного холодного водоснабжения – в наличии
Договор холодного водоснабжения от 09.01.2023 № 153 заключен с МУП Новолялинского городского округа «Газовое хозяйство»
Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в разводящую сеть
- наличие горячего водоснабжения – в отопительный период - централизованное, летом – электроводонагреватели, котлы.
Договор горячего водоснабжения от 09.01.2023 № 152 заключен с МУП Новолялинского городского округа «Газовое хозяйство»

4. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ.

Централизованная канализация - имеется
Договор на оказания услуг водоотведения от 09.01.2023 г. №17/2023 заключен с МУП Новолялинского городского округа «Сток»

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ.

Отопление – централизованное
Договор на подачу тепловой энергии в горячей воде от 11.01.2023 г. № 154 заключен с МУП Новолялинского городского округа «Газовое хозяйство»
Нагревательные приборы отопления доступны для очистки от пыли и не располагаются рядом с холодильным оборудованием.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.

Система отопления и вентиляции в пищеблоке отвечает требованиям СНиП РК 4.02-42-2006 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
Вентиляция приточно-вытяжная, механическая.
Акт от 04.07.2022г обследования и технического состояния дымоходов и вентиляционных каналов.
Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов оборудованы вытяжными системами.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.

Освещение - естественное и искусственное.

Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости на рабочих местах оборудуются дополнительные источники освещения.

Естественное и искусственное освещение во всех производственных помещениях соответствует требованиям действующих СНиП РК 2.04-05-2002 «Естественное и искусственное освещение», при этом максимально используется естественное освещение.

8. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Характеристика здания пищеблока

Типовое здание, фундамент - железобетонные блоки, стены – крупнопанельные, перегородки – кирпичные, гипсолитовые, отделка внутренняя стен - штукатурка с покраской водоэмульсионными красками и (или) кафельной плиткой.
учет проектного числа учащихся - 600
учет фактического числа учащихся – 498

Характеристика вспомогательных помещений

Набор помещений	Площадь кв. м	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Год выпуска оборудования
Обеденный зал (не менее 0,8 кв. м на одно посадочное место)	188,8	Столы обеденные	25	2007
		Табуреты	250	2007
		Раковины для мытья рук	7	2009
		Рукосушители и т.д.	2	2011
Линия раздачи (не менее 8—12 кв. м)	10	Мармит для 1 блюд	1	2012
		Стол нейтральный	1	2012
		Холодильная витрина среднетемпературная	1	2023
		Кассовый стол	1	2012
		Весы настольные электронные	1	2023
		Шкаф холодильный со стеклянной дверью	1	2012
Горячий цех (не менее 30-60 кв. м)	58	Электрические плиты	3	1992
		Жарочный шкаф.	1	2006
		Шкаф пекарский	1	2012
		Привод универсальный	1	2012
		Столы производственные	4	1992, 2012
		Стол кондитерский	1	2023
		Весы механические	2	2001
		Тестомесильная машина	1	1992

		Микроволновая печь Канди	1	2005
		Шкаф для хранения хлеба	1	2013
		Сковорода электрическая	1	1992
		Электрочайник	2	2019
		Электрокипятильник проточный «Airbot CWB-30»	1	2022
		Пароконвектомат с ёмкостями	1	2012
		Мойка 2 секционная	1	2011
		Мойка 1 секционная	1	2004
		Стол	2	2012
		Котёл пищеварочный К 250	1	1992
Мясорыбный (не менее 10-20 кв. м)	17,6	Стол производственный	3	1992, 2012
		Мойка 1 секционная	2	2012
		Раковина для мытья рук	1	1992
		Водонагреватель Аристон	1	2014
		Мясорубка МИМ 300	1	2012
		Весы механические	1	2002
		Холодильник Норд	1	2005
		Холодильник Индезит	1	2022
		Морозильный ларь	1	2004
Овощной цех (не менее 8-12 кв. м)	18,1	Раковина для мытья рук	1	2001
		Стол производственный	1	1992
		Ванна моечная	1	2003
		Холодильник Саратов	1	2012
		Холодильник Индезит	1	2022
		Ларь для хранения овощей	1	2010
		Водонагреватель Аристон	1	2014
		Картофелечистка МОК 300	1	2013
		Универсальная кухонная	1	2006
		машина		
Моечная кухонной посуды инвентаря (не менее 18-30 кв. м)	30,4	Ванна моечная 3 секционная	1	1992
		Ванна моечная 2 секционная	1	2005
		Стеллаж для хранения кухон посуды и инвентаря	1	2012
		Посудомоечная машина МПУ-700	1	2007
		Посудомоечная машина МПУ-700-1	1	2012
		Водонагреватель Поларис	1	2005
		Водонагреватель « Термекс»	2	2023
		Стол для сбора отходов	5	1992, 2014
Помещение для обработки яиц (не менее 4 кв. м)	4	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2014
Склад для сыпучих продуктов (не менее 8-12 кв. м)	29,6	Стеллаж Подтоварники Холодильная камера Шкаф холодильный комбинированный Поларис	1 2 1 1	2001 2010 2004 2007

		Холодильник Индезит Весы товарные напольные	1 1	2022 2023

Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

Набор помещений	Площадь кв. м	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Год выпуска оборудования
Кабинет заведующей столовой (7 кв.м)	7	Стол письменный Ноутбук МФУ	1 1 1	2018 2016 2016
Комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств (1-2 кв. м)	2	Подставка для хранения уборочного инвентаря	1	2018
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,2	Раковина, унитаз	2	1992
Хозяйственное помещение для хранения одежды	5,0	Шкаф	2	2015
Душевая	4,2	Душ, стиральная машина	2	1992

Штатное расписание

№ п/п	Кол-во ставок	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки
Заведующая столовой	1	4	16	да
Повар	1	4	10	да
Повар	1	4	6	да
Повар	1	4	26	да
Кондитер	1	4	39	да
Кухонный работник	1	-	7	да
Кухонный работник	1	3	7	да
Кухонный работник	1	3	3	да

9. НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

№ п/п	Наименование документа	Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Положение об организации и порядке питания обучающихся в образовательном учреждении	Положение об организации питания обучающихся МАОУ НГО «СОШ №4» от 30.08.2023г № 187/О
2	Приказы по организации питания: «О создании постоянно действующей группы ХАССП » «Об организации бесплатного питания обучающихся 2022-2023 учебного года» Положение о рабочей группе по контролю за организацией и качеством горячего питания	Приказ № 29/0 от 29.01.2021г «О создании постоянно действующей группы ХАССП» Приказ от 02.02.2023 г № 37/0 «Об обеспечении бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся МАОУ НГО «СОШ № 4» в 2022-2023 учебном году» Приказ № 239/0 от 18.09.2023г «О создании рабочей группы по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся»
3	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеются
4	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	План мероприятий по улучшению питания и увеличению количества питающихся детей. Приказ от 18.09.2023 № 238/О «Создание мобильной группы родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся на 2023-2024 учебный год»
5	План работы по формированию основ здорового питания в школе	имеется
6	График питания в школьной столовой	имеется
7	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Приказ № 207/О от 01.09.2023 г « Об организации дежурства в МАОУ НГО «СОШ № 4» на 2023-2024 учебный год»
8	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора двухнедельного меню	согласовано
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно двухнедельного меню	в наличии
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Приказ от 15.02.2021г № 46/0 «О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля, соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»

10. ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Питание в ОО организовано индивидуальным предпринимателем Бобровой Т.В.

В общеобразовательном учреждении проводится «С» - витаминизация готовых блюд

11. ФИНАНСИРОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

№ п /п	Стоимость завтрака на 01.01.2023г	Сумма (руб)
	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:	Стоимость завтрака зависит от выделенных из областного бюджета средств и распоряжений Управления образованием НГО
	1 -4 класс	113 /144
	5-11 класс (дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети-инвалиды, дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума)	120/152
	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	
	1 -4 класс	45
	5-11 класс	60

12. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ

		2021		2022		2023	
		Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам
1	Питьевая вода из разводящей сети	4	1	4	0	4	0
	-по санитарно-химическим показателям	0		0		0	
	-по микробиологическим показателям	0		0		0	
2	Готовые блюда						
	-по санитарно-химическим показателям	3	0	3	0	3	0
	-по микробиологическим показателям	1	0	1	0	1	0
	-на калорийность и полноту вложения	1	0	1	0	1	0

	-на вложение витамина «С»	0	0	1	0	1	0
3	Смывы						
	-на наличие кишечной палочки	10	0	0	0	10	0
	-на стафилококк	0	0	0	-	-	-
	-на патогенную флору	0	0	0	-	-	-
	-на яйца гельминтов	10	0	10	0	10	0

13. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

Производственный контроль должен проводиться независимо от форм собственности. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, определяются нормативными документами

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.
Ведется контроль качества готовой пищи (бракеражный журнал).

14. УЧЕТНО-ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ В ШКОЛЬНОМ ПИЩЕБЛОКЕ

Учетно-отчетная документация:

1. Журнал проведения генеральных уборок (1 раз в месяц);
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
4. Журнал С-витаминизации;
5. Гигиенический журнал;
6. Двухнедельное меню;
7. Журнал учета температурного режима в холодильниках;
8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
9. Приказы и инструкции.